



DESSERT

Grillade nektariner & vaniljgrädde

Kock: **Frida Johansson** Tid: **5 min** Portioner: **4**



Sommar, sommar, sommar! En efterrätt i all sin enkelhet med smakerna på rätt ställe.

En av de fina sakerna med sommaren är att även de allra simplaste sakerna tenderar att kännas lite extra lyxiga. Som att grilla en korv till middag eller att bara få sitta på balkongen och läsa en bok. Precis så känns den här efterrätten, simpel men ack så lyxig och god!

Att grilla frukt är väldigt angenämt då det framhäver fruktens sötma på ett extra bra vis. Det är också superenkelt att bara lägga på frukten på grillen över efterglöden medan man lugnt lutar sig tillbaka och låter maten sjunka undan innan det är efterrättsdags.



INGREDIENSER

6 st nektariner
2 dl vispgrädde
1 msk strösocker

0.5 tsk vaniljpulver
honung att ringla över

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa grädden tillsammans med socker och vaniljpulver tills den blivit fluffig. Ställ i kylan fram till servering.
- 2** Dela nektarinerna på hälften och ta bort kärnorna. Grilla nektarinerna över efterglöden på grillen tills de fått fin färg och har börjat mjukna.
- 3** Ringla lite honung över frukten och servera sedan direkt med vaniljgrädden!